

EUROPEAN PATENT OFFICE

Patent Abstracts of Japan

PUBLICATION NUMBER : 63167764
PUBLICATION DATE : 11-07-88

APPLICATION DATE : 29-12-86
APPLICATION NUMBER : 61312507

APPLICANT : FUYUUCHIYAA MAAKETSUTEINGU:KK;

INVENTOR : GOTO IKUO;

INT.CL. : A23L 1/325

TITLE : PREPARATION OF FISH MEAT

ABSTRACT : PURPOSE: To prepare fish meat having taste almost equal to that of 'fatty flesh tuna', by blending an edible meat part of a fish with fish oil obtained from ocular meat around the eyeballs.

CONSTITUTION: A fish body, e.g. tuna, bonito, etc., is divided into meat slices and bones to separate and collect the head part and edible meat part. The edible meat part is then finely cut. On the other hand, ocular meat around the eyeballs is collected from the head part and milled to give liquid fish oil. The resultant fish oil in an amount within the range of about 5-20wt./wt.% based on the edible meat part is added to knead the edible meat part.

COPYRIGHT: (C)1988,JPO&Japio

⑫ 公開特許公報(A)

昭63-167764

⑤ Int. Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

④ 公開 昭和63年(1988)7月11日

A 23 L 1/325

A-6840-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑬ 発明の名称 魚肉の製造方法

⑭ 特 願 昭61-312507

⑮ 出 願 昭61(1986)12月29日

⑯ 発 明 者 後 藤 幾 雄 東京都渋谷区広尾4-1-11 広尾ガーデンヒルズH棟
801⑰ 出 願 人 株式会社 フューチャ
ーマーケティング 東京都目黒区上目黒1-5-7 代官山宝ビル

⑱ 代 理 人 弁理士 佐藤 英昭

明 細 書

1. 発明の名称

魚肉の製造方法

2. 特許請求の範囲

魚体から可食肉部と頭部とを分離する身おろし工程と、前記可食肉部を細断する工程と、前記頭部から眼球周辺の眼肉を採取して搥潰して魚油とする工程と、前記細断肉と魚油とを混練する工程とからなることを特徴とする魚肉の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

<産業上の利用分野>

本発明は、そのまま刺身としたり、フライ等の揚げ物として食することができる魚肉の製造方法に関する。

<従来の技術とその問題点>

従来、刺身等に供される魚肉は魚体を身おろしして採肉しており、身おろしの際に生じる頭部、骨、尾、内臓などは廃棄するか、あるいは肥料としたり、フィッシュミール、フィッシュソリブル等に加工して飼料として使用されている。従って、

頭部などに可食部分を含んでいても、これを食べることはないものである。又、近年の消費嗜好の変遷により、鯖、鰹などの大型魚の刺身は脂肪含有率の多い、所謂「トロ」の部分が好まれ、赤身部分は消費量が少なくなっている。従って、赤身部分が余り、経時的に刺身としての新鮮度が失われた場合には、煮物、缶詰等に加工して再供給が行われているのが現状である。

本発明は上記事情を考慮してなされ、魚の頭部に含まれている可食部分を有効利用することにより「トロ」の味等の他の味覚を有する魚肉を製造することができる方法を提供することを目的としている。

<問題点を解決するための手段>

上記目的を達成するため本発明は、頭部に含まれる眼肉を利用したものであり、魚体から可食肉部と頭部とを分離する身おろし工程と、前記可食肉部を細断する工程と、前記頭部から眼球周辺の眼肉を採取して搥潰して魚油とする工程と、前記細断肉と魚油とを混練する工程とからなることを

特徴としている。

＜作 用＞

眼肉には脂肪分が多く含有されており、これを搗潰すると液状の魚油となる。この魚油を細断肉に混合した魚肉は、全体として脂肪含有量が増大し、元来の魚肉と異なった味覚を呈する。

＜実施例＞

以下、本発明をさらに具体的に説明する。

本発明は、まず魚体を身おろしして頭部と可食肉部とを分離、採取する。使用される魚種としては鯖、鰹、鰯、鰺などの回遊魚、鯛、スズキなどの近海魚、さらにはカレイなどの底棲魚など全てのものが選択される。この内、「トロ」部分と赤身部分とを有する鯖、鰹などの赤魚が好ましい。これらの魚体は刺身として供することができる程度の新鮮度を有することが好ましく、従って、漁獲直後から死後硬直々後のもの、あるいは新鮮な状態のまま凍結されたものが使用される。凍結魚の場合には、解凍してから身おろししてもよいが、凍結状態で身おろししてもよく、この方が新鮮度

いた後、眼球を取出すことによって行うことができ、これにより、眼球周囲のガラス様肉体およびガラス様肉体に続く神経筋肉が採取される。なお採取に際して、頭部が凍結状態であれば、解凍した後に眼肉の取り出しが行われる。かかる眼肉の肉質は多量の脂肪が筋肉組織中に保持されて構成されており、魚体の他の部位に比べて脂肪含有率が著しく多いものである。このようにして採取された眼肉は次に、搗鉢の中に投入され、搗潰すされる。この搗潰によって筋肉組織が破壊されて脂肪部分が流出し、液状の魚油となる。

そして、以上のようにして得られた魚油と上記細断肉とが混合され、練り合わされて魚肉が調整される。この混練は適宜の攪拌装置内にこれらの成分を投入して行うことができる。この混練に際しては眼肉から得られた魚油が細断肉に混ぜ合わせられるから、全体中の脂肪含有量が多くなり、なめらかな舌ざわりおよび粘稠な歯ごたえを呈する魚肉とすることができる。従って、細断肉に鯖の赤身部分を使用した場合には「トロ」部分と略

が保持されるから調理上、好ましい。身おろしに際しては、魚体を三枚おろししたり、胴切りしたり、従来から使用されている各種の調理方法が使用できる。この身おろしでは、骨、皮等を取り除いて可食肉部を得ると共に、頭部を別に分離する。

得られた可食肉部は次に細断する。この場合、採取された可食肉部の全てを細断してもよいが、所定の大きさのブロックに切断して刺身用サクを整形し、この整形の際に派生した端切れ肉を細断に供してもよく、後者の方が経済性の面から好ましい。又、鯖や鰹の場合には細断される可食肉部は脂肪含有量の多い「トロ」部分を除いた赤身部分が好ましい。かかる可食肉部の細断は包丁、ナイフなどのカッター具を使用して細片状カッティングしてもよく、又、細片状にカッティングしたのちカッター具の背で叩いてミンチ状としてもよい。さらには挽肉機で押し出して細片肉としてもよく、種々の方法で細断することができる。

一方、魚体から分離された頭部からは眼肉を採取する。眼肉の採取は魚眼部分を頭部から刮り貫

同等の味覚となり、嗜好性が向上する。又、細断肉に鯛、カレイ、スズキなどの白味肉を使用した場合にも本来の魚肉と異なった濃厚なコクのある味とすることができる。かかる魚油の混合比は、魚肉の5～20% (w/w) の範囲で適宜、選定される。又、この魚油の他に、サラダオイルなどの植物性油脂や塩、卵白などの調味料を適宜、加えてもよく、これにより、さらに趣好が拡大して魚肉とすることができる。このようにして得られた魚肉は魚油の粘稠性によってブロック状に固まっており、そのまま刺身や寿司の具として生のまま食することができるが、煮物やフライとして調理することもできる。又、得られた魚肉をポリエチレン、ポリプロピレン等のプラスチック袋あるいは容器などに充填し、真空包装することもでき、これにより長期保存が可能となる。さらに、真空包装の後、凍結してもよい。

なお本発明では、細断肉は一種類の魚だけでなく、多種類の魚の肉を混合してもよい。

＜発明の効果＞

以上のとおり本発明によれば、魚の可食肉部の細断肉に眼肉から得られた魚油を混合して魚肉を製造するものであるから、従来、不要とされていた眼肉の有効利用ができると共に、新たな味を呈する魚肉とすることができる。

4. 図面の簡単な説明

第1図は本発明の工程を示すブロック図である。

特許出願人

株式会社 フューチャーマーケティング

代理人 弁理士 佐 藤 英 昭

第1図

